Carbonades de Sanglier au Pain d'Épices

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 3 h 30 min

Ingrédients:

- SANGLIER 1.5kg - LARDONS 250g fumés

- OIGNON(S) 1 - CAROTTE(S) 3-4

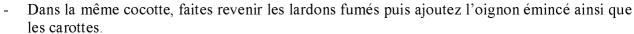
AIL EN POUDRE
BIERE D'ABBAYE
1 c à café + un peu
50 cl de Chimay Bleue

PAIN D'EPICES
MOUTARDE
CHAMPIGNONS DE PARIS
LAURIER
4 tranches
2 c à soupe
500g
2 feuilles

- SEL - POIVRE

Recette:

- Coupez le sanglier en morceaux (carbonades).
- Emincez l'oignon et coupez les carottes en rondelles.
- Faites revenir les carbonades de gibier dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez.



- Replacez la viande dans al cocotte, ajoutez l'ail et le laurier. Rectifiez l'assaisonnement.
- Arrosez alors le tout avec la bière puis portez à ébullition. Baissez le feu et laissez mijoter 1h30 à couvert.
- Après ce temps, déposez les tranches de pain d'épices couvertes de moutarde sur la sauce et poursuivez la cuisson 1 heure.
- Pendant ce temps, nettoyez et coupez les champignons. Faites-les revenir dans le beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail.
- Intégrez les champignons à la sauce en fin de cuisson.
- Servez les carbonades nappées de sauce er de légumes.

